

Tutte le novità del Natale di Martesana

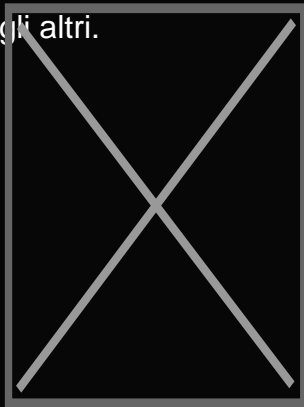
striscia-panettoni-martesana-8f3dc707

Le feste stanno arrivando e Martesana è già pronta. Tra panettoni, tronchetti al cioccolato, biscotti, il cinquantenario della pasticceria e iniziative di beneficenza Martesana presenta golose novità per Natale e gli immancabili must di stagione.

Panettoni

Da sempre uno dei prodotti che ha contribuito ad accrescere la fama di Pasticceria Martesana sono i panettoni. Enzo Santoro, maestro AMPI (Associazione Maestri Pasticceri Italiani), ha reso celebre il panettone Martesana grazie allo studio e alla cura che caratterizza la propria produzione. Il segreto per realizzare dei panettoni così buoni e leggeri, oltre all'utilizzo di materie prime di altissima qualità, risiede nel lievito madre creato da Enzo Santoro, una ricetta segreta che distingue Martesana da tutti

gli altri.



_Tradizionale: il dolce milanese più iconico in assoluto, il panettone come da

tradizione meneghina nella versione di Martesana. Uvette, grandi e profumatissimi canditi di arancia, farina, burro, miele e lievito madre made in Enzo sono gli ingredienti necessari per creare un'opera d'arte lievitata.

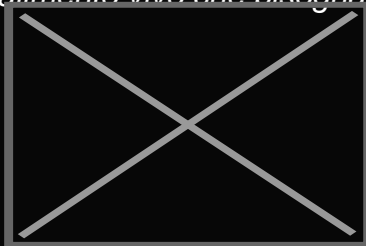
_ La novità dell'anno il Panettone Strudel: l'ultimo panettone arrivato in casa Martesana è il Panettone Strudel firmato Marco Battaglia. Alla pasta lievitata del panettone si unisce la dolcezza degli ingredienti dello strudel; cannella, uvetta, pinoli e mele; per un risultato è sorprendente e il gusto unico: i sapori si amalgamano alla perfezione dando vita a un panettone speciale tutto da provare!

_ Must di Martesana, il Panetun de l'Enzo: è uno dei dolci più apprezzati di Martesana, il panettone creato direttamente da Enzo Santoro con la famosa farcitura al cioccolato e albicocche in confettura e candite. Il tutto è racchiuso da una copertura al cioccolato.

_Decorati: i panettoni non sono solo buoni da mangiare, ma anche belli da vedere! Martesana realizza speciali panettoni decorati perfetti in ogni dettaglio a tema. Un vero e proprio design del panettone mantenendo intatto tutto il gusto!

Il nuovo responsabile del reparto forno: Marco Battaglia

Martesana da sempre è attenta a valorizzare il proprio staff e responsabilizzare chi ha idee innovative, chi ha cura e attenzione verso la pasticceria e a chi in Martesana si è formato professionalmente. Dopo Davide Comaschi; Alessandro Comaschi, attuale Capo Pasticcere di Martesana; Marcella Moutte, creatrice dei Capiricci la linea di Mignon Salati; Martesana dà spazio a un altro elemento cresciuto all'interno del proprio laboratorio. Marco Battaglia, siciliano classe 1990, è Responsabile del Reparto Forno, un ruolo che lui stesso ha richiesto di occupare per approfondire la propria conoscenza del settore e dominare anche questo ambito della pasticceria. Marco ha già impresso la propria firma sul nuovo panettone Strudel, nato grazie al suo estro e alla sua capacità di pensare fuori dagli schemi. Marco Battaglia ha fatto un vero e proprio exploit nelle cucine di Martesana: dopo le prime esperienze a Palermo e la formazione in Cast Alimenti - Centro Arte, Scienza e Tecnologia dell'Alimento - Marco inizia a lavorare in Martesana nel 2012 nel reparto Mignon. Successivamente affianca Alessandro Comaschi per un anno e mezzo nel reparto Credenza e impara tutti i segreti delle farciture. Il passo successivo è l'approdo al reparto forno: *“Questo è il luogo dà vita alle basi della pasticceria e la cosa più bella è che non c'è mai nulla di scontato”* afferma Marco Battaglia *“Amo lavorare qui e una delle sfida che mi appassiona maggiormente è lavorare con il lievito madre, un alimento vivo che bisogna quotidianamente sapere dominare”*.



Il Natale di Martesana: torta al caco e Tronchetto

Per il periodo invernale Martesana ha pensato di realizzare, tra le altre cose, due dolci in particolare: la Torta al Caco e il Tronchetto Natalizio.

_Torta al Caco: come sempre Alessandro Comaschi è attento a usare prodotti stagionali nella creazione dei propri dolci. Stavolta l'ingrediente principe è il Caco, il frutto del periodo autunnale/invernale per eccellenza. La torta, in limited edition, è realizzata partendo da una base di

frolla e continua con una mousse al mascarpone, una gelatina e una mousse al cacao. La torta termina con una decorazione ai marshmallow.

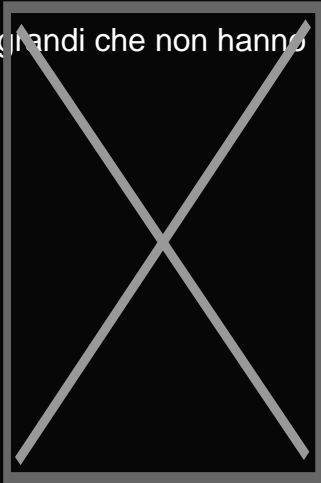
_Tronchetto Natalizio: non è Natale senza il Tronchetto. Nella versione Martesana, il Tronchetto viene rivisitato con una base di frolla alle arachidi salate e mandorle, tre strati di pan di Spagna all'olio extravergine d'oliva e nocciola, cremoso al cioccolato fondente, cremoso all'arancia e mousse alle mandorle.

1967-2017: al via la festa per il cinquantenario di Martesana

Nel 1966 iniziava la grande avventura di Martesana a Milano con il progetto di una nuova piccola pasticceria nel pieno del boom economico italiano. L'anno successivo, nel 1967, Pasticceria Martesana apre la prima sede in via Cagliero, il punto di partenza che ha portato Martesana a essere mezzo secolo dopo un punto di riferimento della pasticceria nazionale e internazionale grazie ai suoi prodotti innovativi, al gusto unico e sempre a passo con i tempi, alla cura verso il cliente e all'estetica dei propri dolci. Ora Martesana dà il via alla festa per i 50 anni della pasticceria con 5 torte che simboleggiano i 5 decenni di Martesana. Il primo è la Spaghetтата ai Marron Glacé, un dolce emblematico degli anni .

_Spaghetтата ai Marron Glacé: il pan di Spagna al cacao e mandorle è di appoggio alla mousse ai marroni con all'interno pezzi di marroni, sfere di cioccolato e wafer. Al di sopra un altro pan di Spagna e glassa al cacao e decorati con spaghetтата ai marroni.

Martesana non termina qui le sorprese e quindi ha deciso di fare a tutti un altro regalo. Enzo Santoro ha realizzato per le imminenti feste un Racconto di Natale che narra delle magiche avventure di Enzo il Pasticcere e dei suoi amici elfi nella città di Milandia. Una storia dedicata a tutti i bambini e a tutti i grandi che non hanno dimenticato la magia del periodo natalizio.



Il Qore di Martesana: biscotti per beneficenza

Martesana non è solo attenta al gusto e alla perfezione dei propri dolci, ha anche un grande Qore. Non è un errore di ortografia, ma la nuova linea di biscotti pensata per i più piccoli, per la loro

colazione o anche solamente semplicemente per regalare un momento di gioia. I biscotti Qore offrono anche un aiuto concreto per i neonati dell'OBM, Ospedale Bambini Milano: per ogni scatola venduta a 10€, 1€ è la parte devoluta in beneficenza al quale Martesana aggiunge un ulteriore euro. L'obiettivo è l'acquisto di una speciale culla dal costo di 7.000€, uno strumento necessario per la cura dei bambini nati prematuri, con problemi cardiaci o con particolari esigenze. L'iniziativa è realizzata grazie alla collaborazione con OBM - Onlus del Buzzi.

I biscotti della linea Qore si dividono in due tipologie:

_ Mix Martina, Cacao, Mamma in confezione da 350 g di biscotti assortiti

- Martina: con fiocchi di avena, uova, burro e zucchero.
- Cacao: con farina integrale di farro, zucchero cacao e olio di girasole.
- Mamma: si ispira farina, uova, zucchero, latte e burro.

_ Biscotti da inzuppo in confezione da 350 gr in singolo gusto

- Biscotto al farro: con farina integrale di fatto, uova, latte e olio di girasole.
- Biscotto ai fiocchi di Avena: con fiocchi di avena, uova, latte e olio di girasole.
- Biscotto al cacao con gocce di cioccolato: con farina, zucchero, mandorle, cacao, gocce di cioccolato, latte e olio di girasole.
- Biscotto ai semi di girasole: con farina, zucchero, mandorle, semi di girasole, latte e olio di girasole.

www.martesanamilano.com